

Allergener:

- 1 Gluten
- a = hvete
- b = rug
- c = bygg
- d = havre
- e = spelt
- 2 Skalldyr
- 3 Egg
- 4 Fisk
- 5 Melk
- 6 Nøtter
- a = mandel
- b = hassel
- c = valnøtt
- d = cashew
- e = pekan
- f = paranøtt
- g = pistasjenøtt
- h = macademia
- j = peanøtt
- 7 Selleri
- 8 Sennep
- 9 Sesamfrø
- 10 Bløtdyr
- 11 Soya

Be gjerne din
servitør om råd!

VGN = Vegan
VGR = Vegetar

Selskapsmeny

Selskapsmenyen gjelder for alle bestillinger over 8 personer og fordrer at alle ved bordet bestiller det samme. Vi tar selvsagt hensyn til allergier og dietter. Det er også mulig å velge fra vår a la carte meny.

MENY 1

Varm oksehaleragu (5, 7)	135,-
med kald jordskokk espuma og pepperrot	
Dagens fangst (3, 4, 8, 10)	320,-
med syltet fennikel, tomater og blåskjell cassoulet	
Tiramisu (1a, 3, 5,)	125,-
2 retter -	380,-
3 retter -	480,-

MENY 2

Grønn melon gazpacho (10)	155,-
med stekte kamskjell	
Kalv entrecôte	350,-
med aspargesbønner, syltet shitake og sauce «vierge»	
Lime Panna Cotta (1a, 3, 5)	125,-
med sitronsorbet, pasjonsfruktcurd, tørket sitronkake og bergamot-gelé	
2 retter -	420,-
3 retter -	520,-

DELEMENY

Tapas og småretter som kommer på bordet på planker,
perfekt å dele.

Utvalgt skinke 100g, Grillet Chorizo fra Brubakken, Kyllingklubber (1a, 3, 8, 11) med hoisin-bbq-saus og sesam,
Små Skagen toasts (1a, 2, 3, 8), **Steambuns** (1a, 8) med røkt brisket, sprø løk, rødkål og sriracha mayo,
Rødbettartar (VGN, 1a, 3, 8 med karse, semi tørket sjampinjong, puffed bokhvete og pepperrotmajones

Per person - 325,-